

FUOCO E ZOLFO

SNACK DA BAR

NOCI MISTE TOSTATE ARACHIDI TOSTATE, ANACARDI, PEPERONCINO, MIELE, SOIA.	90 THB
PATATINE TAGLIATE A MANO CON POLVERE DI PESCE SALATO ESSICCATO, SALSA DI PANNA ACIDA E ERBA CIPOLLINA.	140 THB
GAMBERETTI FRITTI GAMBERETTI INTERI, PEPERONCINO VERDE, LIMONE SALATO, CETRIOLO MARINATO, CAPPERI, SALSA DI PANNA ACIDA E ERBA CIPOLLINA.	225 THB
PATATE DOLCI CARICHE CREMA DI AVOCADO, ERBA CIPOLLINA, AGLIO CROCCANTE, JALAPEÑOS MARINATI, PANCETTA AFFUMICATA, SALSA AL FORMAGGIO.	260 THB

BOCCONI LEGGERI E ANTIPASTI

CAGLIATE DI WAGYU (2 PEZZI) POLPETTA DI MANZO, PANINO ALLE CIPOLLE FATTO IN CASA, MARPELLATA DI POMODORI IN AGRODOLCE, CIPOLLE CROCCANTI ALLO SCALOGNO, BABY COS, MAIONESE AL PEPE DI SZECHUAN	365 THB
FORMAGGIO DI PUNTA DI PETTO "SANDO" PETTO DI MANZO AFFUMICATO 8 ORE IN CIABATTA, FORMAGGIO CHEDDAR, SALSA AL FORMAGGIO, CETRIOLO MARINATO, CIPOLLA CARAMELLATA, RUCOLA, DIJONNAISE AL DRAGONCELLO.	395 THB
INSALATA DI CALAMARI CROCCANTI CALAMARETTI FRITTI, FOGLIE MISTE, SALSA AIOLI AL LIME.	260 THB
MOUSSE DI FEGATO DI POLLO SERVITO CON MELA VERDE AL FORNO, CETRIOLO E SALSA DI CIPOLLA ROSSA, CRACKER AL SESAMO.	290 THB
BOA D'ANATRA CROCCANTE (2 PEZZI) ANATRA CONFIT, SPICCHIO D'ARANCIA, CIPOLLOTTO, CAROTA MARINATA, CORIANDOLO, SALSA HOISIN.	250 THB
TATAKI DI TONNO TONNO FRESCO PINNA GIALLA, SOTTACETI, INSALATA DI ERBE, LIME, SOIA, OLIO DI ARACHIDI.	350 THB
CEVICHE BRANZINO NOSTRANO STAGIONATO AGLI AGRUMI E AL PEPERONCINO, INSALATA DI FINOCCHI, ANETO, PELLE DI PESCE CROCCANTE, CREMA DI RICOTTA E LIME.	360 THB
TARTARA DI WAGYU MANZO WAGYU, PEPERONCINO, PASTA DI GAMBERI, SCALOGNO, ERBA CIPOLLINA CON FIOCCHI DI TAPIOCA SOFFIATI, CREMA DI UOVA SALATE.	490 THB
CAPELANTE "XO" SCOTTATE IN PADELLA CAPELANTE HOKKIEDO, PUREA DI CAVOLFIORE, UVETTA DORATA, SALSA XO FATTA IN CASA.	460 THB
CAVOLFIORE CROCCANTE CAVOLFIORE FRITTO, GOCHUJANG, CAVOLFIORE CARAMELLATO, SESAMO E CORIANDOLO.	220 THB
GAMBERI ALL'AGLIO A FARFALLA GAMBERI, BURRO ALL'AGLIO, CONCASSÉ DI POMODORO, FIOCCHI DI PEPERONCINO, BAGUETTE ALLA GRIGLIA, AIOLI.	285 THB
CARPACCIO DI SALMONE GRAVLAX SALMONE NORVEGESE STAGIONATO IN CASA, ANETO, ARANCIA, LIME, SCORZA DI LIMONE, INSALATA DI ERBE MISTE, LIMONE GRIGLIATO.	390 THB

ZUPPE

ZUPPA CREMOSA DI FUNGHI FUNGHI ENOKI CROCCANTI, PANNA, CIPOLLOTTI, CROSTINI DI PANE	195 THB
BISQUE DI GRANCHIO BLU BRODO DI GRANCHIO, POLPA DI GRANCHIO, POMODORO SEMIFESSICATO, BASILICO DOLCE TAILANDESE	380 THB
ZUPPA DEL GIORNO CONSULTA LA NOSTRA BACHECA DELLE OFFERTE SPECIALI	180 THB

INSALATE

INSALATA DI ANATRA CONFIT E CROCCANTE RUCOLA, GEMMA BABY, ANACARDI TOSTATI, MANGO, CONDIMENTO AL CURRY ROSSO PANANG	395 THB
POLLO ALLA CESARE CLASSICO LATTUGA, ACCIUGHE, PARMIGIANO, UOVO DI QUAGLIA IN CAMICIA, PANCETTA AFFUMICATA DELLA CASA, CROSTINI	355 THB
GAMBERO CLASSICO "CAESAR" LATTUGA, ACCIUGHE, PARMIGIANO, UOVO DI QUAGLIA IN CAMICIA, PANCETTA AFFUMICATA DELLA CASA, CROSTINI	365 THB
INSALATA DI ZUCCA ARROSTITA INSALATA DI GEMME BABY, ROMAINE E RUCOLA, ZENZERO MARINATO E CREMA DI FETA	245 THB
INSALATA DI BARBABIETOLE, FETA E MELE SERVITO CON ARACHIDI ARROSTITI, INSALATA DI RUCOLA E MAIONESE AL WASABI.	245 THB
INSALATA DI GAMBERI PICCANTI AL POMELO GAMBERO TIGRE ALLA GRIGLIA, POMELO GIALLO E ROSSO, GAMBERI SECCHI E CIPOLLE MARRONI	330 THB
INSALATA DI CALAMARI CROCCANTI CALAMARETTI FRITTI, FOGLIE MISTE, CONDIMENTO AIOLI AL LIME	260 THB
INSALATA NIZZARDA CLASSICA TONNO PINNA GIALLA, FOGLIE MISTE, FAGIOLINI, ACCIUGHE BIANCHE, PATATA, UOVO DI QUAGLIA	395 THB

PRINCIPIANTI

PANCIA DI MAIALE ARROSTITA CONFIT SERVITO CON FUNGHI ENOKI, SOIA, BOK CHOY, LIMONE E PEPERONCINO.	525 THB
COSTINE DI MAIALE AFFUMICATE MEZZO RACK COSTINE AFFUMICATE 6 ORE AL SALMERINO GLASSA SUI, ERBA CIPOLLINA TRITATA, ZENZERO CROCCANTE	490 THB
COSTINE DI MAIALE AFFUMICATE COSTINE AFFUMICATE 6 ORE AL SALMERINO GLASSA SUI, ERBA CIPOLLINA TRITATA, ZENZERO CROCCANTE	890 THB
COSTOLETTA DI MANZO WAGYU AFFUMICATO COSTOLETTA DI MANZO AFFUMICATA 8 ORE TAMARINDO, PEPERONCINO, GLASSA ALL'ARANCIA, CIPOLLE MARRONI CROCCANTI, VERDURE SOTT'ACETO E CORIANDOLO	1090 THB
HAMBURGER WAGYU DOPPIO SMASH DELLA FABBRICA 2 POLPETTINE DI WAGYU DA 90 GRAMMI IN PANINO BRIOCHE CON MARPELLATA DI POMODORO AGRODOLCE E CIPOLLE CROCCANTI ALLO SCALOGNO, BABY COS E MAIONESE AL PEPE DI SZECHUAN CON PATATINE FRITTE, AIOLI ALL'AGLIO ARROSTITO	495 THB
IL PESCE DEL GIORNO AL MERCATO CONTROLLATE IL NOSTRO TABELLONE DELLE SPECIALITÀ GIORNALIERE	495 THB

PASTE / RISOTTI

RAVIOLI DI GAMBERI TIGRE RAVIOLI FRESCHI FATTI IN CASA, SALSA TUM YUM CREMOSA, FOGLIE DI BASILICO CROCCANTI	590 THB
TAGLIATELLE ALLA CARBONARA AL MISO BIANCO CON PANCETTA AFFUMICATA IN CASA, PEPE NERO ED ERBA CIPOLLINA TRITATA	395 THB
LASAGNE DI PETTO AFFUMICATO IN 8 ORE RAGÙ DI PETTO DI MANZO AFFUMICATO, PASTA FATTA IN CASA, RICCA SALSA DI POMODORO, BESCIAAMELLA AL FORMAGGIO, PREZZEMOLO FRESCO	580 THB
RISOTTO AL CURRY GIALLO E GRANCHIO POLPA DI GRANCHIO BLU FRESCA AL VAPORE, CROSTINI DI PANE E INSALATA DI ERBE FRESCHE	540 THB

PIZZA COTTA A LEGNA

MARGARITA MOZZARELLA FRESCA, SALSA DI POMODORO, BASILICO FRESCO ITALIANO.	
DIABOLO MOZZARELLA FRESCA, SALSA DI POMODORO, SALAME PI	
PIZZA KRPAO MOZZARELLA FRESCA, SALSA DI POMODORO, MAIALE O POLLO KRAPAO, CIPOLLA, PEPERONCINO ROSSO, BASILICO DOLCE TAILANDESE.	
COSTRUISCI LA TUA PIZZA MOZZARELLA FRESCA, SALSA DI POMODORO.	
GUARNIZIONI AGGIUNTIVE PEPERONI, CIPOLLE, FUNGHI, MAIS DOLCE, SALAME PICCANTE, PROSCIUTTO, MANZO MACINATO, SALSICCIA ITALICA.	

DALLA GRIGLIA DELL'ASADO (INCLUDE I SUGHI E I CONTORNI)

(TUTTI I PIATTI ALLA GRIGLIA SONO SPENNELLATI CON BURRO STAGIONATO E RIFINITI CON SALE MARINO IN FIOCCHI)	
COSTATA DI MANZO AUS WAGYU 250 G	1150 THB
FILETTO AUS WAGYU 200G	990 THB
BISTECCA DI MANZO AUS WAGYU 200G	790 THB
COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA (3 PEZZI)	990 THB
BRACIOLA DI MAIALE ALLA GRIGLIA KORUBUTA 350 G OSSO IN	880 THB
MEZZO POLLO ALLA GRIGLIA PIRI PIRI	490 THB
DENTICE ROSSO ALLA GRIGLIA 250 G	465 THB
CALAMARI GRIGLIATI AL CURRY VERDE 200G	365 THB
FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA 250 G	445 THB
GAMBERONE TIGRE GRIGLIATO 170G (PREZZO PER PEZZO)	345 THB
SALSE E BURRI	
THAI NAM JIM JAEW.	SALSA BEARNAISE.
CHIMICHURRI ALL'ASIATICA.	MISO BIANCO E BEURRE BLANC DI YUZU.
TIGRE PIANGENTE.	SALSA AI FUNGHI.
SALSA AL PEPE DI SICHUAN.	BURRO DI WASABI.
PEPERONCINO E BURRO ALLA VANIGLIA.	SALSA AL BURRO BRUNO

CONTORNI

FAGIOLINI IN PADELLA	145 THB
INSALATA MISTA DELLA CASA	120 THB
UOVO FRITTO PICCANTE	120 THB
PATATE FRITTE PATATE NORMALI/DOLCI	150 THB
PURÉ DI PATATE BURROSO	150 THB
BROCCOLINI ALLA GRIGLIA	180 THB
SPINACI GRATINATI	190 THB
PANNOCCHIE AL FORMAGGIO	190 THB
CAVOLO DI BRUXELLES AL MISO IN PADELLA	200 THB
BARBABIETOLE ARROSTITA AL BALSAMICO	200 THB
CAVOLO BIANCO GLASSATO AL MISO	180 THB

DESSERT

CHEESECAKE BASCA AL FORNO CON INSALATA DI GOCCE DI POMELO MARINATE CON SCORZA DI LIME E BASILICO DOLCE E GELATO AL MANGO	340 THB
CRÈME BRULLE AL FRUTTO DELLA PASSIONE CON COCCO TOSTATO E SORBETTO AL COCCO	280 THB
GANACHE MORBIDA AL CIOCCOLATO FONDENTE CON FRAGOLE MARINATE AL PEPERONCINO E GELATO ALLA VANIGLIA	320THB
BANANA FLAMBE IN BRANDY CON GELATO ALLA VANIGLIA, ZENZERO CROCCANTE E TORRONE DI ANACARDI	250THB
GELATO MANGO, VANIGLIA, COCCO GIOVANE, PISTACCHIO, CIOCCOLATO	90 THB
PIATTO DI FRUTTA LOCALE	175THB

DESSERT

CHEESECAKE BASCA AL FORNO CON INSALATA DI GOCCE DI POMELO MARINATE CON SCORZA DI LIME E BASILICO DOLCE E GELATO AL MANGO	340 THB
CRÈME BRULLE AL FRUTTO DELLA PASSIONE CON COCCO TOSTATO E SORBETTO AL COCCO	280 THB
GANACHE MORBIDA AL CIOCCOLATO FONDENTE CON FRAGOLE MARINATE AL PEPERONCINO E GELATO ALLA VANIGLIA	320THB
BANANA FLAMBE IN BRANDY CON GELATO ALLA VANIGLIA, ZENZERO CROCCANTE E TORRONE DI ANACARDI	250THB
GELATO MANGO, VANIGLIA, COCCO GIOVANE, PISTACCHIO, CIOCCOLATO	90 THB
PIATTO DI FRUTTA LOCALE	175THB